



# ZWIEBELRAHMSUPPE

## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

<b>400 g</b>	
<b>20 g</b>	Butter
<b>400 g</b>	Zwiebel(n)
<b>5 g</b>	Knoblauch
<b>200 ml</b>	Weisswein
<b>400 ml</b>	Rindsbouillon
	Salz und Pfeffer
	Kümmel, gemahlen
	Majoran
	Oregano

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Knoblauch in Butter anschwitzen, mit Weisswein ablöschen und etwas einreduzieren.
2. Mit Bouillon aufgiessen, würzen, aufmixen und evtl. passieren.
3. QimiQ Saucenbasis dazugeben und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.